# LEVEL² SOLUTIONS INITIA™

*Metschnikowia pulcherrima*

## PROTECCION NATURAL FRENTE A LA OXIDACIÓN Y MICROORGANISMOS INDESEADOS

La gran variedad de levaduras seleccionadas de la naturaleza, refleja la biodiversidad, y todavía esta diversidad esta por explotar dado el gran número de especies y subespecies (diferentes de *Saccharomyces cerevisiae*) que están presentes en los mostos. Durante una fermentación espontánea, la dinámica poblacional microbiana da como resultado sucesivas actividades enzimáticas, que indudablemente contribuyen, positiva o negativamente, a la complejidad aromática del vino. Gracias al programa de investigación de Lallemand, el manejo de la fermentación alcohólica (FA), introduciendo el uso de levaduras seleccionadas no-*Saccharomyces* en inoculacion secuencial con *Saccharomyces cerevisiae* abre nuevas posibilidades a los enólogos.

## DESCRIPCIÓN

LEVEL² INITIA™ es una levadura No-*Saccharomyces* (*Metschnikowia pulcherrima*) seleccionada de la naturaleza en la Borgoña en colaboración con el IFV (Instituto Francés de la Viña y el Vino). LEVEL² INITIA™ es una herramienta de bioprotección innovadora y completa desarrollada para hacer frente al reto de la reducción del uso de sulfitos en las etapas prefermentativas de la elaboración de blancos y rosados.

LEVEL² INITIA™ es la primera levadura de bioprotección desarrollada para limitar los fenómenos de oxidación en las primeras etapas de vinificación debido a su doble acción de consumir oxígeno y disminuir los niveles de cobre. De hecho, LEVEL² INITIA™ ha sido seleccionada entre más de 100 cepas de *Metschnikowia pulcherrima* por su alta capacidad de consumo de oxígeno disuelto. Cuando se usa durante las etapas prefermentativas, puede disminuir parcialmente el contenido de cobre, conocido como catalizador de reacciones de oxidación.

LEVEL2 INITIA™ tiene la capacidad de controlar una amplia gama de microorganismos indeseables.

Al ser una levadura no fermentativa y gracias a su capacidad de desarrollarse a bajas temperaturas, LEVEL2 INITIA™ es una gran herramienta biológica particularmente bien adaptada para el manejo de las etapas prefermentativas durante la elaboración de blancos y rosados. LEVEL2 INITIA™ es adecuada para la producción de vino ecológico en la UE.

## VENTAJAS

LEVEL² INITIA™ ayuda a reducir el uso de sulfuroso en la elaboración de vinos blancos y rosados preservando a la vez los componentes clave de calidad y frescura del vino:

- Limita el pardeamiento
- Protección de los aromas, incluidos los sensibles a la oxidación, como los tioles (figura 1)
- Evita desviaciones organolépticas de origen microbiológico (figura 2)

**Figura 1 :** Análisis de tioles volátiles en vinos de Sauvignon blanc (España, 2020). Ensayo en bodega comparando LEVEL² INITIA™ con una bioprotección estándar con non-*Saccharomyces* añadidas a 10 g/hL antes de una estabulación del mosto sobre burbas a muy baja temperatura (5 días de contacto a 4°C).

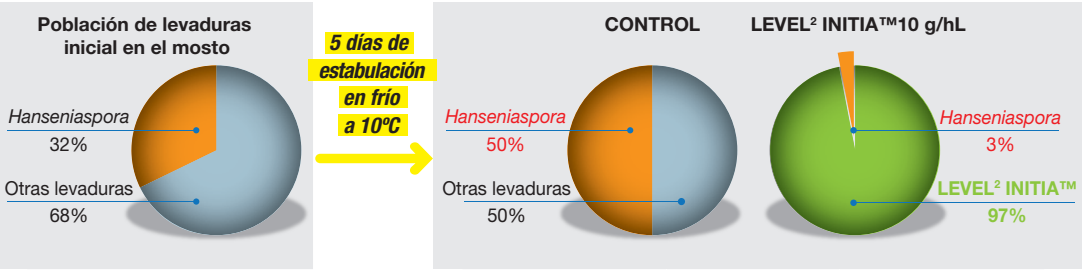


**Figura 2 :** Conteo de levaduras en mosto Chardonnay (Beaujolais, Francia, 2020). Ensayo comparativo frente a un control sin bioprotección con LEVEL² INITIA™ añadida a 10 g / hL antes de estabulación del mosto sobre burbas a baja temperatura 5 días de contacto a 10ºC).

AVANZA AL SIGUIENTE NIVEL

# LEVEL² SOLUTIONS INITIA™

*Metschnikowia pulcherrima*

## PROTECCION NATURAL FRENTE A LA OXIDACIÓN Y MICROORGANISMOS INDESEADOS

### PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Cultivo puro de *Metschnikowia pulcherrima.*
- Tolerancia al $SO_2$: < 40 mg/L $SO_2$ total.
- Resistente a bajo pH.
- Tolerancia al alcohol: muy baja.
- Capacidad fermentativa: muy débil a nula.
- Capacidades de implantación y desarrollo: altas.
- Rango de temperatura: 4 a 18 °C.
- Sin producción de compuestos indeseables (como acidez volátil, $SO_2$, $H_2S$, etc.).
- Requiere la inoculación de levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para realizar fermentación alcohólica.
- Manejo de la nutrición: Se recomienda la adición sistemática de nutrientes con la inoculación de *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Alta capacidad de consumo de oxígeno para sintetizar sus propios ácidos grasos poliinsaturados.**

### MODO DE EMPLEO

- Dosis recomendada: de 7 a 25 g por 100L de mosto o 100 kg de uva dependiendo del proceso (temperatura, grado de riesgo de contaminación microbiana, duraciónde las etapas prefermentativas, momento de la inoculación, etc.).
- Añadir lo antes posible.
- Rehidratar LEVEL² INITIA™ en 10 veces su peso de agua limpia (temperatura entre 20 y 30 ° C).
- Agitar suavemente para suspender y esperar 20 minutos.
- Inocular en la uva o en el mosto. La diferencia de temperatura entre las uvas/mosto y la suspensión del cultivo de rehidratación no debe ser superior a 10 ° C (si es necesario, aclimatar la temperatura del cultivo añadiendo lentamente mosto).
- Rehidratar la levadura siempre en un recipiente limpio.
- En algunos casos (cuando procede de cosecha mecánica y hay mosto presente) se podría realizar la adición sin rehidratación (consulte con nuestro personal técnico de Lallemand).

### PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500 g
- Almacenar en un lugar seco entre 4 y 11 ºC
- Una vez abierto, tiene que ser usado

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
*lallemandbio@lallemand.com*

*La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.*

Mayo 2021